

安全安心な食材で健康家族を応援

選べる食卓

宅配便

2024年
4月号

4月のお届け日

■ Aコース
■ Bコース

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

お申し込み締切日

■ Aコース：3月11日（月）

■ Bコース：3月12日（火）



4回目
4月10日（水）宅配
11日（木）

④7 ミートソース

冷凍 110g×2入

湯せん

440円
（税込475円）



JAふれあい食材



安心と信頼の
くらしの循環

組合員・利用者のみなさまへ

2024年産

新芽の爽やかな味と香りをお届けします

エーコープ銘茶



新茶

深蒸し茶のまろやかな味と
伝統的製法のお茶の爽やかな
香りととのバランスが特色です。



※写真はイメージです

エーコープ銘茶 ってどんなお茶？



JAグループが 半世紀にわたって育んできた、
「美味・安心・お買い得」自慢の緑茶ブランドです。

エーコープ 銘茶の特徴

おいしい 理由

成分充実した生葉

伝統と熟達の技術

新鮮な真空パック

安心の 理由

残留農薬定期検査

製造工程の徹底管理

GAP認証の取得

お買い得の 理由

全国の結集メリット

製造コストの削減

流通コストの削減

銘 柄 名	茶 積 み 期	特 徴
はくしょう しゅうらく きょくすい 白翔、松楽、玉翠	一 番 茶 期 初	アミノ酸の含有率が高く、旨みをじっくり味わえる、最高級ランクのお茶です。
ほうぎょく はくらく し ほう 宝玉、白楽、紫鳳	一 番 茶 期 初期～中期	アミノ酸とカテキンがバランスよく含まれ、旨みと渋みを程よく味わえます。
ずいりょく りょくほう 瑞緑、緑鳳	一 番 茶 期 中期～後期	カテキンが多く含まれ、すっきりしたさわやかな味わいのお手頃なお茶です。

表の銘柄は一例です。他にも多くの銘柄がありますので、ぜひお試しください。

◎エーコープ銘茶のおいしい淹れ方が載っているのでご覧ください。



お問合せ先

JA全農 東日本生活事業所 栃木推進課 TEL 028-616-8855

おすすめセレクト

おすすめセレクトとは…
精肉、鮮魚、その他加工品等をバランス良く厳選したセットです。

24品

12,348円^{税抜}
(税込13,335円)

1回目



① 氷温造り
塩さば切身

本体 400円
(税込432円)
2切(160g)



② 十六雑穀と七野菜の
肉団子(甘酢あん)

本体 470円
(税込508円)
110g×2入



③ ポークカレー
ビカタ

本体 500円
(税込540円)
4枚(160g)



⑬ 彩り野菜と国産豚の
黒酢豚

本体 1,000円
(税込1,080円)
2人用(410g)



⑭ 灰干ほっけ開

本体 450円
(税込486円)
2枚(300g)



⑮ 国産若鶏モモ肉

本体 360円
(税込389円)
200g
(180円/100g)

3回目



②⑤ 栃木県産
豚ロースうす切り

本体 528円
(税込570円)
200g
(264円/100g)



②⑥ 熟成紅鮭切身

本体 590円
(税込637円)
2切(140g)



②⑦ みつせ鶏
塩こうじ漬け

本体 450円
(税込486円)
180g



③⑦ 簡単・便利!
羽根つき餃子

本体 310円
(税込335円)
12個(288g)



③⑧ メバチまぐろ
切り落とし

本体 490円
(税込529円)
100g



③⑨ 栃木県産
ポークハンバーグ

本体 470円
(税込508円)
2個(240g)

5回目



④⑨ 上手に食べられる
塩さんま

本体 440円
(税込475円)
2尾(150g)



⑤⑨ 骨とりかたい
ムニエル用

本体 430円
(税込464円)
2枚(160g)



⑤① 若鶏のこってり醤油だれ
焼き(にんにく・生姜入り)

本体 430円
(税込464円)
200g



⑥① タコ飯の素

本体 470円
(税込508円)
2合用



⑥② 国産鶏挽肉
パラパラミート

本体 780円
(税込842円)
450g
(173円/100g)



⑥③ 栃木県産
豚肩ローススライス

本体 590円
(税込637円)
200g
(295円/100g)

7回目



⑦③ 脂がのった
赤魚のみりん粕漬

本体 490円
(税込529円)
2切



⑦④ 冷凍あさり
(北海道産)

本体 400円
(税込432円)
160g



⑦⑤ とちぎ霧降高原牛
切り落とし(カタ)

本体 1,080円
(税込1,166円)
200g
(540円/100g)



⑧⑤ お肉屋さんの
チキンカツ

本体 540円
(税込583円)
2枚(300g)



⑧⑥ 栃木県産
豚小間肉(モモ)

本体 410円
(税込443円)
200g
(205円/100g)



⑧⑦ いか味餅干

本体 270円
(税込292円)
2枚

8回目

⑥三陸産・春告げわかめを使って

きゅうりとわかめのナムル

材料(2人分)

三陸産・春告げわかめ……………20g
きゅうり……………1本
塩……………適量
白すりごま……………大さじ1と1/2
ごま油……………大さじ1
にんにく(すりおろす)………小さじ1
塩……………少々

作り方

- ① わかめは解凍して水気を切り、食べやすい長さに切る。
- ② きゅうりは塩を振りかけ、まな板の上でゴロゴロと転がし、水で洗い流す。縦半分に切って斜め薄切りにする。
- ③ ボウルに①を入れて混ぜ合わせ、①と②を加えて和える。

板ずりの効果

- ・きゅうりの緑色を鮮やかにする。
- ・表面のイボを取り、なめらかにする。
- ・調味料が染み込みやすくなる。



さばの鮮度を保ち、旨みが凝縮する氷温帯で加工しました。

冷凍 本体 400円
2切(160g) (税込432円)



湯せんするだけで健康的で美味しい肉団子をお召し上がりいただけます。

冷凍 本体 470円
110g×2入 (税込508円)



豚ロースでカレー味のピカタを作りました。焼くだけで簡単に一品が出来上がります。

冷凍 本体 500円
4枚(160g) (税込540円)



西京味噌に梅肉・しそ・梅酢を乾燥させて粉末状にしたものを加えて、銀ひらすを漬け込みました。

冷凍 本体 490円
2切(160g) (税込529円)



ちさこ食堂と青梅の餃子の名店「なか屋」が共同開発した手包み餃子です。一つ一つが手作りで食べ応えがあります。

冷凍 本体 1,250円
約40g×10個入 (税込1,350円)



三陸わかめの新芽のみを使用しており、葉は柔らかく、通常は取り除かれる中芯までも歯切れよく美味しくいただけます。

冷凍 本体 230円
50g (税込248円)



国産の菜の花を使用し、国産のちりめんじゃこを和えました。春の風味をお楽しみください。

チルド 本体 400円
60g (税込432円)



素材の旨み、風味と食感にこだわったチルド野菜です。低温でじっくり炊き上げているので味が染みやすいです。

チルド 本体 310円
300g (税込335円)



国産の鶏もも肉を使用し中にチーズを入れて巻き、甘辛い醤油味のタレで味付けしました。

冷凍 本体 850円
1本(260g) (税込918円)



白身魚のすり身に玉ねぎと鶏肉を加えメーカーのオリジナル製法で作りました。

冷凍 本体 320円
2個(140g) (税込346円)



オスのししゃもの開きを砂糖、塩、みりん、白ごまで味付けし、乾燥させました。

冷凍 本体 430円
90g (税込464円)



食べやすい大きさにカットしたたこにバジルソースを絡めました。お好みの野菜を加えても美味しいです。

冷凍 本体 470円
80g (税込508円)

2

目

Aコース

4月3日(水)

Bコース

4月4日(木)

ワチコミ
で
好評本当に短時間で出来
ました。具材を合わせて炒めるだ
けなのに、手間をかけて
作った気分になれます。簡単だし、何より味が
すごく良かった。

13 彩り野菜と国産豚の黒酢豚酢 炒める

消費期限: 宅配日より約2日

カット済みの野菜と豚肉入り本格酢豚ソースのセットです。面倒な工程がなく約10分で一品が完成。

冷凍 本体
2人用(410g)1,000円
(税込1,080円)
特別価格

ご注文数量

□

調理解例

おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4おすすりめせし
4

調理解例



14 灰干ほっけ開

北海道産の真ほっけを灰干加工しました。酸化を抑え、旨味を凝縮させる特殊な加工で作った深い味わいをお楽しみいただけます。

焼く

冷凍 本体
2枚(300g)450円
(税込486円)

ご注文数量

□

15 国産若鶏モモ肉

消費期限: 宅配日より約2日

新鮮な国産若鶏モモ肉をお届けします。

冷凍 本体
200g
(180円/100g)360円
(税込389円)

ご注文数量

□



調理解例

多めの油でカリッと揚げ焼きしたカレイと、お好みの野菜を合わせたらで絡めてください。

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

冷凍 140g

本体
470円
(税込508円)

炒める

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□



調理解例

栃木県産の豚ヒレ肉をオリジナルの塩ダレとレモン果汁で味付けしました。

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

冷凍 180g

本体
490円
(税込529円)

焼く

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□



調理解例

韓国料理の味付けに使う薬味や調味料に李朝園のコチュジャンと四川豆板醤をプラスしました。

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

冷凍 180g

本体
450円
(税込486円)

炒める

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□



調理解例

魚肉に国産野菜の人参・ネギ・ニラと魚介を練り込み、チヂミ風に焼き上げました。

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

冷凍 2枚入

本体
330円
(税込356円)

解凍

焼く

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□



盛付例

国産切干大根に、しめじ、さつま揚げを入れて作りました。

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

冷凍 100g

本体
320円
(税込346円)

レンジ

湯せん

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□



盛付例

かぶを素材の味を活かしてさっぱりと仕上げました。

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

冷凍 120g

本体
220円
(税込238円)

そのまま

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

□

ご注文数量

②5 栃木県産豚ロースうす切りを使って

スナッフえんどうの肉巻き照り焼き

材料(2人分)

栃木県産豚ロースうす切り…… 200g
スナッフえんどう …… 14個
小麦粉 …… 適量
油 …… 適量
A みりん …… 大さじ1と1/2
砂糖・しょうゆ …… 各大さじ1
白ごま …… 適量

作り方

- ① スナッフえんどうはヘタと筋をとる。
- ② 豚肉を解凍して縦に広げ、手前にスナッフえんどうを置き、きつめに巻いて薄く小麦粉をまぶす。
- ③ フライパンに油を熱し、②を入れて転がしながら全体に焼き目をつけて3分程焼き、蓋をして弱火にし更に2分程蒸し焼きにして火を通す。
- ④ ②のフライパンの余分な油を拭き取り、混ぜ合わせたAを加えて全体を絡め、白ごまを振る。



1人分あたり
カロリー 塩分
412kcal 1.4g



25 栃木県産
豚ロースうす切り

栃木県産の豚ロースをうす切りにしてお届けします。豚しゃぶ等にもどうぞ。

冷凍 本体 528円 (税込570円)
200g (264円/100g)



26 熟成紅鮭切身

新鮮な紅鮭を使用し、じっくりと時間をかけて、塩水に漬け込みました。

冷凍 本体 590円 (税込637円)
2切(140g)



27 みつせ鶏
塩こうじ漬け

みつせ鶏のむね肉を一口大にカットし、液体塩こうじに漬け込みました。お肉がやわらかくなり、さらにお肉の旨味を引き出します。

冷凍 本体 450円 (税込486円)
180g



28 国産たけのこ
ご飯の素

国産たけのこを使った炊き込みご飯の素です。

常温 本体 400円 (税込432円)
2合用



29 北海道産
甘えび(生食用)

北海道余市市浜に水揚げされた甘えびを有頭のまま急速冷凍しました。

冷凍 本体 410円 (税込443円)
100g



30 野菜で仕上げる
豚モモ肉醤油炒め

国産豚モモ肉とタレをセットにしました。甘しょっぱいタレでご飯も進みます。

冷凍 本体 450円 (税込486円)
180g



31 いかのコリコリ
七味焼き

するめいかの軟骨に、だしを効かせた醤油タレと七味唐辛子を含ませました。解凍後に、いかと同じ割合で好みの野菜を入れて炒めてください。

冷凍 本体 390円 (税込421円)
150g



32 蔵王さといも
コロッケ(牛肉入り)

国産のさといもペーストに北海道産男爵いもを加えてコロッケにしました。さといも独特の粘り気のあるコロッケです。

冷凍 本体 310円 (税込335円)
2個(140g)



33 鶏そぼろ信田

鶏そぼろを油揚げで包んだ信田です。様々な調理方法でお召し上がりいただけます。

冷凍 本体 330円 (税込356円)
2個(100g)



34 ひじきと国産野菜の
ふんわり団子(和風あん)

お魚をベースにした団子の中にひじきと国産野菜をたっぷり入れ、生姜が香るホッとする優しい味の和風あんをかけました。

冷凍 本体 410円 (税込443円)
190g (2袋入)



35 カレーピラフの素

炊き込むだけで簡単にカレーピラフが出来ます。

常温 本体 310円 (税込335円)
2合用(148g)



36 ふんわりたまご
オム焼きそば

豚肉・キャベツ・にんじんの入った焼きそばをレンジでもふんわり仕上がるたまごシートで包みました。

冷凍 本体 400円 (税込432円)
250g

4

目

Aコース

Bコース

4月10日(水)

4月11日(木)



調理例

おすすりめセレクト
10油いらす
水いらすタレいらす
ラー油いらす

油・水・タレ、何も要らずに作れて

しまう、とっても簡単で便利な餃

子です。パリッと焼いて

羽根まで楽しめますよ!

37 簡単・便利!
羽根つき餃子たれもラー油も具に練りこんでいますので何もつ
けずに召し上がれます。

焼く

冷凍 本体
12個(288g)310円
(税込335円)

ご注文数量

40 栃木県産
豚バラうす切り栃木県産の豚バラ肉をうす切りにしてお
届けします。豚しゃぶや煮物炒め物等
にどうぞ。冷凍
400g
(267円/100g)
本体
1,070円
(税込1,156円)

ご注文数量

41 みつせ鶏
手羽元開き弾力のある食感と上品な味わいを楽しめ
る手羽元を、骨に沿って丁寧に開きまし
た。開いているので熱が通りやすく味も
なじみやすいです。冷凍
420g
本体
550円
(税込594円)

ご注文数量

43 松前漬
(数の子入り)解凍するだけで惣菜やおにぎりの具とし
てお使いいただけます。盛付例
冷凍
100g
本体
530円
(税込572円)
解凍

ご注文数量

44 みんなの
貝沢山チャブチェごま油の香ばしさと春雨のモチモチした
食感が絶妙にマッチした味わいです。調理例
冷凍
150g
本体
320円
(税込346円)
湯せん
炒める

ご注文数量

42 氷温造り秋鮭の
雪見おろし(ゆず風味)北海道産秋鮭を使用。ゆず果汁と大根お
ろしを加えることにより清涼感とまろや
かな酸味に仕上がりました。盛付例
冷凍
150g
本体
470円
(税込508円)
解凍

ご注文数量



45 いか大根

国産の大根といかを和風のだしで煮込ん
だお惣菜です。調理例
常温
200g
本体
360円
(税込389円)
湯せん

ご注文数量



調理例

46 無塩せきあらびき
ウィンナー一度も冷凍していない国産豚肉で製
造した歯ごたえの良い羊腸詰め
のウィンナーです。チルド 本体
85g300円
(税込324円)

ご注文数量



調理例

47 ミートソース

ダイストマトを使用したトマト感のあ
るミートソースです。豚肉と牛肉の旨
味、トマトの酸味と玉ねぎの甘味が活
かされた深いソースに仕上げました。冷凍 本体
110g×2入440円
(税込475円)

ご注文数量

湯せん



新登場

New

もちもち食感がたまらない
北海道産小麦「きたほなみ」で
練り上げられ、生ならではのも
ちもち食感と小麦の本来の風
味や甘味をお楽しみいただけます。48 大地のパスタ
(タリオリーニ)小麦本来の風味や甘味を感じられ、どんなソース
とも相性抜群です。チルド 本体
2食入450円
(税込486円)

ご注文数量

茹でる

⑤旬あじ(えら・はら抜き)を使って

旬あじのしょうが煮

材料(2人分)

旬あじ(えら・はら抜き).....2尾
 しょうが(うす切り).....1片
 水.....150ml
 酒.....1/2カップ
 A みりん・砂糖.....各大さじ2
 しょうゆ.....大さじ3
 白髪ねぎ.....適量

作り方

- ① 旬あじは解凍して頭を落とし、綺麗に洗って水気を拭き取る。
- ② 鍋にしょうがとAを入れて加熱し、煮立ったらあじを入れて落し蓋をして煮る。
- ③ あじに火が通ったら落し蓋を外し、煮汁をかけながら更に汁が少なくなるまで煮詰める。
- ④ 器に盛り付け白髪ねぎをのせる。



1人分あたり
 カロリー 280kcal
 塩分 4.2g

13 調理例

49 上手に食べられる塩さぐま

北海道〜三陸沖で漁獲されたさんまの頭と内臓を除去して背中に切れこみを入れ塩水漬けて塩味を付けました。

焼く

冷凍 本体 440円 (税込475円)
 2尾(150g)

ご注文数量

14 調理例

50 骨とりかれいムニエル用

※まれに小骨が残っている場合がございます

鮮度の良い黄金かれいの骨を取り除き、ムニエル用にしました。

—

冷凍 本体 430円 (税込464円)
 2枚(160g)

ご注文数量

15 調理例

51 若鶏のこつてり醤油だれ焼き(にんにく・生姜入り)

国産の鶏肩小肉を、オイスターの入った中華だれににんにくと生姜で風味付けをしたタレで味付けしました。

焼く

冷凍 本体 430円 (税込464円)
 200g

ご注文数量

レシビ 調理例

52 旬あじ(えら・はら抜き)

水揚げ後すぐに処理をして急速冷凍しています。鮮度が良く、脂ののっています。

—

冷凍 本体 400円 (税込432円)
 2尾(200g)

ご注文数量

調理例

53 調理焼ビーフン

お米100%のめんと豚肉、野菜を使用し素材の旨味と彩りにこだわりました。

レンジ

冷凍 本体 690円 (税込745円)
 180g×2入

ご注文数量

調理例

54 醤油麹でやわらか豚肉の野菜炒めの素

ごはんが進む! 少し濃いめの味付け♪

ご用意ください
 ・お好みの野菜 適量

炒める

冷凍 本体 470円 (税込508円)
 200g

ご注文数量

調理例

55 みつせ鶏ふっくら肉だんごの甘酢炒め

ご用意ください
 ・お好みの野菜 適量

みつせ鶏のふんわりやわらかな鶏だんごに、すっきりとした甘さの甘酢が絡み、短時間でごはんのおかずが出来ます!

炒める

冷凍 本体 490円 (税込529円)
 220g

ご注文数量

盛付例

56 New 割干ハリハリ漬

乾燥させることにより旨みが凝縮した、歯ごたえある国内産の割干大根を使用しております。

そのまま

チルド 本体 250円 (税込270円)
 90g

ご注文数量

お弁当にも便利 盛付例

57 スパゲティサラダコーン入り

コシのあるスパゲティにコーン、千切りにんじんを合わせたサラダです。器に盛り付けるだけであと1品が出来上がります。

そのまま

チルド 本体 324円 (税込350円)
 150g

ご注文数量

調理例

58 New 小魚のサクサク揚げ

ニジワカサギにパン粉を付けました。骨ごと食べられるのでカルシウムがたっぷり摂れます!

揚げる

冷凍 本体 300円 (税込324円)
 100g

ご注文数量

調理例

59 国産鶏ムネ肉 竜田揚げ

国産鶏むね肉を使用した竜田揚げです。油調済みですので、レンジでも簡単に召し上がりいただけます。

揚げる
レンジ

冷凍 本体 570円 (税込616円)
 400g

ご注文数量

盛付例

60 甘さをひかえたこんぶ豆

国産大豆と昆布を、甘さを控えてすっきりとした味わいに炊き上げました。

そのまま

常温 本体 320円 (税込346円)
 145g

ご注文数量

6

目

Aコース

Bコース

4月17日(水)

4月18日(木)

新登場

New

炊飯器で簡単!にタコ飯!

研いだお米と合わせた炊きだけで、風味豊かなタコ飯が完成します。鯛と昆布の出汁が効いた特製のタレに合わせて炊くタコ飯は、どの世代からも好まれる味です。お好みで、揚げ油等の具材を合わせてどうぞ。



61 タコ飯の素

食べやすい大きさにカットした真だこに、鯛と昆布で作った特製のタレを合わせたタコ飯の素です。

冷凍 本体
2合用
(150g)

470円
(税込508円)

ご注文数量

炊く

おすすめセレクト
16



調理例



おすすめセレクト
17

62 国産鶏挽肉
バラバラミート

国産鶏ムネ肉を使用した挽肉です。チャック付の袋になっているので必要な分だけご利用できます。

冷凍 本体
450g
(173円/100g)

780円
(税込842円)

ご注文数量



おすすめセレクト
18

63 栃木県産豚肩ローススライス
消費期限:宅配日より約2日

栃木県産の豚肩ロースをスライスにしてお届けします。

チルド 本体
200g
(295円/100g)

590円
(税込637円)

ご注文数量



調理例

冷凍
4枚(200g)

本体
550円
(税込594円)
揚げる

64 境港でつくった
あじフライ

鳥取県境港産のあじを使用し、衣付けを一枚一枚手作業で仕上げました。冷めてもサクサク感を味わえます。

ご注文数量



調理例

冷凍
60g×2入

本体
480円
(税込518円)
解凍

65 まぐろ大葉みそ
(丼用)

まぐろを食べやすくスライスし、福島県会津地方で食べられている昔ながらの大葉みそに絡めました。ご飯が進みます!

ご注文数量



調理例

冷凍
12個(240g)

本体
540円
(税込583円)
焼く

66 あじわい餃子

ひとくちの美味しさにこだわった、味わい深い野菜餃子です。焼き上がりはジューシーに仕上がります。再加熱でも大変美味しくいただけます。

ご注文数量



調理例

冷凍
140g

本体
450円
(税込486円)
炒める

67 イカフライの
チリソースセット

イカフライと野菜を合わせて、簡単にイカフライのチリソース和えができます。

ご注文数量



盛付例

チルド
4個入

本体
430円
(税込464円)
そのまま

68 しそかをり巻

上質な白身魚のすり身を風味豊かなしそ葉で巻き、軽く油を通しました。

ご注文数量



盛付例

常温
100g

本体
340円
(税込367円)
そのまま

69 博多名産
明太子入り辛し高菜

九州産の高菜漬を刻み、明太子、唐辛子と合わせました。

ご注文数量



盛付例

70 お魚屋さんの佃煮
のりなんです!

最後の清流と呼ばれる、四万十の天然水を使用して国内産のあまのりと青さのりを贅沢に配合した風味のよいのりの佃煮です。

常温 本体
10g×10入

340円
(税込367円)

そのまま



調理例

71 ささみのサクサク揚げ

国産若鶏のささみを、にんにくをベースに味付けをし、カリッとした衣で仕上げました。

冷凍 本体
150g

490円
(税込529円)

レンジ 揚げる



調理例

担当者
おすすめ

そのまま食べても、少し温めても美味しく食べられる、ふんわりとした玉子焼きです。時間がない時や、あともう一品ほしい時に活躍してくれます。もちろん、お弁当のおかずとしてやお酒のお供としても重宝しますよ!

72 だしをきかせた
ふんわり玉子焼

メーカーオリジナルの割卵を使い、ふっくらと焼き上げました。容器のままレンジで温められ、できたての食感をお召し上がりいただけます。

チルド 本体
1本

306円
(税込330円)

そのまま レンジ

76 銀鱈切身 を使って

銀鱈の塩バターホイル焼き

材料(2人分)

銀鱈切身 2切(140g)
塩 少々
玉ねぎ(薄切り) 1/4個
しめじ(ほぐす) 50g
バター 20g
塩・黒こしょう 少々
レモン(くし形) 1/6個
しょうゆ又はポン酢しょうゆ お好みで

作り方

- ① 銀鱈は解凍して水気を拭き取り、塩を振って15分程度おく。
- ② アルミホイルを30cmほど広げて中央に玉ねぎの1/2量をのせ、その上に水気を拭き取った銀鱈をのせる。
- ③ ②の銀鱈の手前にしめじ、上にバター10gをのせ、全体に塩・黒こしょうを振ってアルミホイルを閉じる。もう一つも同様にする。
- ④ フライパンに③をのせ、蓋をして中火で2分程度加熱し、続けて弱火にして8分程度加熱する。
- ⑤ 器にアルミホイルごとのせて開き、レモンを絞り、お好みでしょうゆ又はポン酢しょうゆをかける。



1人分あたり
カロリー 251kcal
塩分 0.79g



73 New
脂がのった赤魚の
みりん粕漬

大型の脂ののった赤魚を切身にし、みりん粕漬にしました。赤魚がもつ豊富な脂分とみりん粕の適度な甘さをお楽しみください。

焼く

冷凍 本体 490円
(税込529円)
2切



74 冷凍あさり
(北海道産)

冷凍のまま、熱湯に入れてあさり汁や酒蒸し等でどうぞ。

冷凍 本体 400円
(税込432円)
160g



75 とちぎ霧降高原牛
切り落とし(カタ)

品の良い味わいが自慢の栃木県ブランド牛です。

冷凍 本体 1,080円
(税込1,166円)
200g (540円/100g)
特別価格



76 銀鱈切身

脂ののった銀鱈の切身です。煮付けやソテー等でどうぞ。

冷凍 本体 480円
(税込518円)
2切(140g)



77 栃木県産
豚バラ肉す切り

栃木県産の豚バラ肉をうす切りにしてお届けします。豚しゃぶや煮物炒め物等にどうぞ。

冷凍 本体 540円
(税込583円)
200g (270円/100g)



78 チキンロール
(ごぼう)

国産の鶏もも肉を使用し中にごぼうを入れて巻き、甘辛い醤油味のタレで味付けしました。

冷凍 本体 850円
(税込918円)
1本(260g)



79 さわら紅麹みそ漬

紅麹を西京味噌にブレンドしたまろやかな味わいのみそ漬です。上品な味わいをお楽しみください。

冷凍 本体 480円
(税込518円)
2切(140g)
特別価格



80 国産ごぼうの
甘辛揚げ

国産のごぼうを使用し、甘辛の調味液につけて衣をつけました。スナックやおつまみだけではなく、お弁当にも。

冷凍 本体 330円
(税込356円)
100g



81 New
濃い玉子とうふ

国産の卵と新潟五泉の天然水を使って作りました。調味には札幌産のかつお節と利尻産の昆布を使用しております。

チルド 本体 180円
(税込194円)
100gタレ付×2入



82 国内産
丹波黒黒豆

国内産特粒大の丹波黒黒大豆の風味を生かすよう、すっきりとした甘さに仕上げました。

常温 本体 310円
(税込335円)
130g



83 うの花

国産おからの他6種類の具を入れたうの花です。

チルド 本体 320円
(税込346円)
100g



84 ふんわり
味付巻ゆば

ふんわりソフトに巻いたゆばです。だしがしみ込んだ深い味わいを楽しめます。

チルド 本体 440円
(税込475円)
4個入

ワキコミ
で
好評

ボリューム満点で全体的にコスバがおいしい。

揚げるだけで簡単に夕飯のメインおかずになってうれしい。

買いやすい価格でいつもリピートしています。



85 お肉屋さんのチキンカツ

国産鶏ムネ肉を使用し、筋切りしてあります。生パン粉を使用しているので、揚げ上がりはとてきれいです。

冷凍 本体
2枚(300g)540円
(税込583円)

ご注文数量

□

揚げる



調理例

冷凍
2切(140g)本体
540円
(税込583円)

焼く

88 さわらとろみ漬

生姜を加えた醤油タレにさわらを漬けました。

ご注文数量

□



調理例

冷凍
180g本体
570円
(税込616円)

湯せん

89 とろーりチーズトッポギ

韓国屋台の定番メニュー「トッポギ炒め」にチーズをプラスした「チーズトッポギ」です。甘辛タレ×とろ〜りチーズがクセになります。

ご注文数量

□



調理例

チルド
2人用本体
310円
(税込335円)

茹でる

91 水沢風細うどん(栃木県産小麦粉使用)つゆ付

栃木県産小麦粉「イワイノダイチ」を使用しています。真空製法で生地を引き締め縦横四方に延ばし弾力のある麺に仕上げました。

ご注文数量

□



調理例

冷凍
2個(100g)本体
350円
(税込378円)解凍
揚げ

92 国産野菜で作った野菜かき揚げ

国産の玉ねぎ・ごぼう・にんじん・春菊の野菜の存在感と彩りをお楽しみいただけるかき揚げです。

ご注文数量

□



調理例

チルド
8個入本体
320円
(税込346円)

そのまま

90 ふわっとひとくち揚げかま

豆乳のまろやかな味わいとふわふわ食感の一口揚げ蒲鉾です。そのままでも美味しいですが、鍋や煮物の具材にも最適です。

ご注文数量

□



調理例

常温
70g本体
280円
(税込302円)

そのまま

93 あっさりごぼう(かつお味)

里のごぼうを繊維の柔らかいうちに若採りし、かつお味で甘めに仕上げました。

ご注文数量

□



調理例

94 北海道十勝産マチルタ種使用皮つきカットポテト

甘みが強く、ホクホクとした食感が特徴の北海道のじゃがいも「マチルタ種」を使用しています。油でこんがり揚げたおいしいフライドポテトをどうぞ。

冷凍 本体
300g240円
(税込259円)

揚げる

ご注文数量

□



調理例

95 THE PIZZA マルゲリータ

食感が特徴のクラストを使用。オリジナルのトマトソース、バジル、チーズをのせ本場のナポリピザを意識してトッピングしました。

冷凍 本体
1枚(170g)780円
(税込842円)
特別価格

トースター

レンジ

ご注文数量

□

おすすりめ
23

86 栃木県産豚小間肉(モモ)

消費期限: 宅配日より約2日

栃木県産豚の小間肉をお届けします。

チルド 本体
200g
(205円/100g)410円
(税込443円)

ご注文数量

□

おすすりめ
24

調理例

87 いか味醂干

宮城県石巻港に水揚げされた鮮度抜群のスルメイカを、伝統の製法で仕上げました。

冷凍 本体
2枚270円
(税込292円)

焼く

ご注文数量

□



調理例

冷凍
180g本体
570円
(税込616円)

湯せん

New



調理例

チルド
8個入本体
320円
(税込346円)

そのまま

90 ふわっとひとくち揚げかま

豆乳のまろやかな味わいとふわふわ食感の一口揚げ蒲鉾です。そのままでも美味しいですが、鍋や煮物の具材にも最適です。

ご注文数量

□



調理例

常温
70g本体
280円
(税込302円)

そのまま

93 あっさりごぼう(かつお味)

里のごぼうを繊維の柔らかいうちに若採りし、かつお味で甘めに仕上げました。

ご注文数量

□



調理例

担当者
おすすめ

ちょっとお腹がすいた時やお夜食に。作るとなると、少し時間のかかるお好み焼きですが、冷凍庫にストックがあればお「お腹すいた」子どもの声にも、簡単に応えられます。

96 本格お好み焼き・豚いか玉

豚肉といかがたっぷりと入り、ふんわりとした食感で食べ応えのあるお好み焼きです。

冷凍 本体
1枚(200g)450円
(税込486円)

レンジ

ご注文数量

□

選べる 食卓宅配便

1回あたり12品の中から、好きな食材を
ご自由にお選びいただける、
セレクトタイプのコースです。



好きなもの
を選べるから
とっても便利!!

**ご注意
ください!!**

1ヶ月最大8回の宅配となります。
1ヶ月合計で**24品以上**または、
11,200円以上お選びください。
(税込12,096円)

もし…
選り忘れちゃった
ときは…



ご注文商品が合計24品または11,200円に満たない場合は、
不足分の商品数をおすすめ食材 **1** から **24** を、順を追って充当いたします。

例)

ご注文商品数**22品**で、
9,500円の場合

$$\begin{array}{c} \text{ご注文商品} \\ \text{22品} \\ \text{9,500円} \end{array} + \begin{array}{c} \text{1} \\ \text{1品} \\ \text{900円} \end{array} + \begin{array}{c} \text{2} \\ \text{1品} \\ \text{800円} \end{array} = \begin{array}{c} \text{合計} \\ \text{24品} \\ \text{11,200円} \\ \text{(税抜)} \end{array}$$

※不足分の商品については対象商品の宅配日にお届けさせていただきます。

既におすすめ食材をご注文されている場合は、ご注文いただいたおすすめ食材以外で順を追って
充当いたします。

例)

既におすすめ食材 **1**、**2**
をご注文いただいている場合

$$\begin{array}{c} \text{ご注文商品} \\ \text{22品} \\ \text{10,500円} \end{array} + \begin{array}{c} \text{3} \\ \text{1品} \\ \text{900円} \end{array} = \begin{array}{c} \text{合計} \\ \text{23品} \\ \text{11,400円} \\ \text{(税抜)} \end{array}$$

23品でも
11,200円以上
なら(税抜)
OK!

価格

ご注文いただいた商品の単価を合計した
金額が当月のご利用価格となります。

ご注文の合計が
24品以上または

11,200円以上(税込12,096円)
になるように、よく確認してね。

選ぶのが大変… という方には…

選りなくても
厳選食材が幅広くから
ラクチン!!



おすすめセレクト

おすすめマーク **1** ~ **24** のついた商品(合計24品)です。
精肉、鮮魚、その他加工品等をバランス良く厳選したセットです。

今月のおすすめセレクト(24品)

価格

12,348円 税抜
(税込13,335円)

選べる食卓宅配便 は、**自動継続制**のコースです。

1度お申し込みいただければ、翌月から毎月お届けいたします。



キリトリ

選べる食卓宅配便
ご注文書

2024年
4月

ご氏名

ご住所

TEL

締切日

Aコース 3月11日(月)
Bコース 3月12日(火)

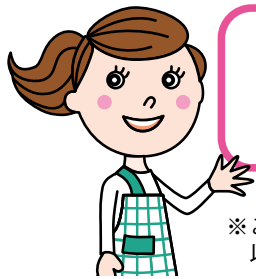
ご注文方法

●おすすめセレクトを注文する場合は、注文するに○をつけてください。
●おすすめセレクトを注文しない場合は、以下商品よりお選びください。
※おすすめセレクトは単品の合計金額となっておりますので、税込価格がずれる場合がございます。ご了承ください。

おすすめセレクト 24品 12,348円 (税込13,335円)

注文する

お届け日	No.	商 品 名	規 格	温度帯	本体価格(税込)	数 量	No.
1回目 Aコース 4月1日(月) Bコース 4月2日(火)	1	氷温造り塩さば切身	2切(160g)	冷凍	400円 (税込432円)	□	1
	2	十六雑穀と七野菜の肉団子(甘酢あん)	110g×2入	冷凍	470円 (税込508円)	□	2
	3	ポークカレーピカタ	4枚(160g)	冷凍	500円 (税込540円)	□	3
	4	銀ひらす梅みそ漬	2切(160g)	冷凍	490円 (税込529円)	□	4
	5	手包み「ちさこ餃子」	約40g×10個入	冷凍	1,250円 (税込1,350円)	□	5
	6	三陸産・春告げわかめ	50g	冷凍	230円 (税込248円)	□	6
	7	菜の花ちりめん	60g	チルド	400円 (税込432円)	□	7
	8	国産野菜でらくらく調理 きんぴら用	300g	チルド	310円 (税込335円)	□	8
	9	チキンロール(チーズ)	1本(260g)	冷凍	850円 (税込918円)	□	9
	10	大判ガンス	2個(140g)	冷凍	320円 (税込346円)	□	10
	11	ししゃもみりん干し	90g	冷凍	430円 (税込464円)	□	11
	12	たこのバジル風味	80g	冷凍	470円 (税込508円)	□	12
2回目 Aコース 4月3日(水) Bコース 4月4日(木)	13	彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚	2人用(410g)	チルド	1,000円 (税込1,080円)	□	13
	14	灰干ほっけ開	2枚(300g)	冷凍	450円 (税込486円)	□	14
	15	国産若鶏モモ肉	200g(180円/100g)	チルド	360円 (税込389円)	□	15
	16	カレイの和風あかけセット	140g	冷凍	470円 (税込508円)	□	16
	17	栃木県産豚ヒレの塩レモン焼き	180g	冷凍	490円 (税込529円)	□	17
	18	豚肉の韓国風スタミナ炒め	180g	冷凍	450円 (税込486円)	□	18
	19	白身魚のチヂミてっぱん焼	2枚入	冷凍	330円 (税込356円)	□	19
	20	切干大根煮	100g	チルド	320円 (税込346円)	□	20
	21	かぶ漬	120g	チルド	220円 (税込238円)	□	21
	22	越前庵懐石白胡麻どうふ	80gタレ付×2入	チルド	330円 (税込356円)	□	22
	23	中華くらげ	80g	冷凍	390円 (税込421円)	□	23
	24	無着色辛子めんたいこ(切り)	60g	冷凍	310円 (税込335円)	□	24
3回目 Aコース 4月8日(月) Bコース 4月9日(火)	25	栃木県産豚ロースうす切り	200g(264円/100g)	冷凍	528円 (税込570円)	□	25
	26	熟成紅鮭切身	2切(140g)	冷凍	590円 (税込637円)	□	26
	27	みつせ鶏塩こうじ漬け	180g	冷凍	450円 (税込486円)	□	27
	28	国産たけのこご飯の素	2合用	常温	400円 (税込432円)	□	28
	29	北海道産甘えび(生食用)	100g	冷凍	410円 (税込443円)	□	29
	30	野菜で仕上げる豚モモ肉醤油炒め	180g	冷凍	450円 (税込486円)	□	30
	31	いかのコリコリ七味焼き	150g	冷凍	390円 (税込421円)	□	31
	32	蔵王さといもコロッケ(牛肉入り)	2個(140g)	冷凍	310円 (税込335円)	□	32
	33	鶏そぼろ信田	2個(100g)	冷凍	330円 (税込356円)	□	33
	34	ひじきと国産野菜のふんわり団子(和風あん)	190g(2袋入)	冷凍	410円 (税込443円)	□	34
	35	カレーピラフの素	2合用(148g)	常温	310円 (税込335円)	□	35
	36	ふんわりたまごオム焼きそば	250g	冷凍	400円 (税込432円)	□	36
4回目 Aコース 4月10日(水) Bコース 4月11日(木)	37	簡単・便利!羽根つき餃子	12個(288g)	冷凍	310円 (税込335円)	□	37
	38	メバチまぐろ切り落とし	100g	冷凍	490円 (税込529円)	□	38
	39	栃木県産ポークハンバーグ	2個(240g)	冷凍	470円 (税込508円)	□	39
	40	栃木県産豚バラうす切り	400g(267円/100g)	冷凍	1,070円 (税込1,156円)	□	40
	41	みつせ鶏手羽元開き	420g	冷凍	550円 (税込594円)	□	41
	42	氷温造り秋鮭の雪見おろし(ゆず風味)	150g	冷凍	470円 (税込508円)	□	42
	43	松前漬(数の子入り)	100g	冷凍	530円 (税込572円)	□	43
	44	みんなの具沢山チャブチェ	150g	冷凍	320円 (税込346円)	□	44
	45	いか大根	200g	常温	360円 (税込389円)	□	45
	46	無塩せきあらびきウィンナー	85g	チルド	300円 (税込324円)	□	46
	47	ミートソース	110g×2入	冷凍	440円 (税込475円)	□	47
	48	大地の Pasta(タリオリーニ)	2食入	チルド	450円 (税込486円)	□	48



※合計**24品以上**、または**11,200^{税抜}円以上**に
(税込12,096円)
なっているか、十分にご確認ください。

※ご記入頂きました情報は、JAふれあい食材の商品改善、サービスの提供のご案内に利用する
以外は、一切使用しません。

合計

品名
税抜
円
税込
円

品名
税抜
円
税込
円

キリッ

お届け日	No.	商 品 名	規 格	温度帯	本体価格(税込)	数 量	No.
5回目 Aコース 4月15日(月) Bコース 4月16日(火)	49	13 上手に食べられる塩さんま	2尾(150g)	冷凍	440円 (税込475円)	1	49
	50	14 骨とりかれいムニエル用	2枚(160g)	冷凍	430円 (税込464円)	1	50
	51	15 若鶏のこってり醤油だれ焼き(にんにく・生姜入り)	200g	冷凍	430円 (税込464円)	1	51
	52	旬あじ(えら・はら抜き)	2尾(200g)	冷凍	400円 (税込432円)	1	52
	53	調理焼ビーフン	180g×2入	冷凍	690円 (税込745円)	1	53
	54	醤油粕でやわらか豚肉の野菜炒めの素	200g	冷凍	470円 (税込508円)	1	54
	55	みつせ鶏ふくら肉だんごの甘酢炒め	220g	冷凍	490円 (税込529円)	1	55
	56	割干ハリハリ漬	90g	チルド	250円 (税込270円)	1	56
	57	スパゲティサラダコーン入り	150g	チルド	324円 (税込350円)	1	57
	58	小魚のサクサク揚げ	100g	冷凍	300円 (税込324円)	1	58
6回目 Aコース 4月17日(水) Bコース 4月18日(木)	59	国産鶏ムネ肉竜田揚げ	400g	冷凍	570円 (税込616円)	1	59
	60	甘さをひかえたこんぶ豆	145g	常温	320円 (税込346円)	1	60
	61	16 タコ飯の素	2合用(150g)	冷凍	470円 (税込508円)	1	61
	62	17 国産鶏挽肉パラパラミート	450g(173円/100g)	冷凍	780円 (税込842円)	1	62
	63	18 栃木県産豚肩ローススライス	200g(295円/100g)	チルド	590円 (税込637円)	1	63
	64	境港でつくったあじフライ	4枚(200g)	冷凍	550円 (税込594円)	1	64
	65	まぐろ大葉みそ(并用)	60g×2入	冷凍	480円 (税込518円)	1	65
	66	あじわい餃子	12個(240g)	冷凍	540円 (税込583円)	1	66
	67	イカフライのチリソースセット	140g	冷凍	450円 (税込486円)	1	67
	68	しそかをり巻き	4個入	チルド	430円 (税込464円)	1	68
7回目 Aコース 4月22日(月) Bコース 4月23日(火)	69	博多名産明太子入り辛し高菜	100g	常温	340円 (税込367円)	1	69
	70	お魚屋さんの佃煮のりなんです!	10g×10入	常温	340円 (税込367円)	1	70
	71	ささみのサクサク揚げ	150g	冷凍	490円 (税込529円)	1	71
	72	だしをきかせたふんわり玉子焼	1本	チルド	306円 (税込330円)	1	72
	73	19 脂がのった赤魚のみりん粕漬	2切	冷凍	490円 (税込529円)	1	73
	74	20 冷凍あさり(北海道産)	160g	冷凍	400円 (税込432円)	1	74
	75	21 とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)	200g(540円/100g)	冷凍	1,080円 (税込1,166円)	1	75
	76	銀鱈切身	2切(140g)	冷凍	480円 (税込518円)	1	76
	77	栃木県産豚バラうす切り	200g(270円/100g)	冷凍	540円 (税込583円)	1	77
	78	チキンロール(ごぼう)	1本(260g)	冷凍	850円 (税込918円)	1	78
8回目 Aコース 4月24日(水) Bコース 4月25日(木)	79	さわら紅麹みそ漬	2切(140g)	冷凍	480円 (税込518円)	1	79
	80	国産ごぼうの甘辛揚げ	100g	冷凍	330円 (税込356円)	1	80
	81	濃い玉子とうふ	100gタレ付×2入	チルド	180円 (税込194円)	1	81
	82	国内産丹波黒黒豆	130g	常温	310円 (税込335円)	1	82
	83	うの花	100g	チルド	320円 (税込346円)	1	83
	84	ふんわり味付巻ゆば	4個入	チルド	440円 (税込475円)	1	84
	85	22 お肉屋さんのチキンカツ	2枚(300g)	冷凍	540円 (税込583円)	1	85
	86	23 栃木県産豚小間肉(モモ)	200g(205円/100g)	チルド	410円 (税込443円)	1	86
	87	24 いか味酛干	2枚	冷凍	270円 (税込292円)	1	87
	88	さわらとろみ漬	2切(140g)	冷凍	540円 (税込583円)	1	88
	89	とろーりチーズトッポギ	180g	冷凍	570円 (税込616円)	1	89
	90	ふわっとひとくち揚げかま	8個入	チルド	320円 (税込346円)	1	90
	91	水沢風細うどん(栃木県産小麦粉使用)つゆ付	2人用	チルド	310円 (税込335円)	1	91
	92	国産野菜で作った野菜かき揚げ	2個(100g)	冷凍	350円 (税込378円)	1	92
	93	あっさりごぼう(かつお味)	70g	常温	280円 (税込302円)	1	93
	94	北海道十勝産マチルタ種使用皮つきカットポテト	300g	冷凍	240円 (税込259円)	1	94
	95	THE PIZZA マルゲリータ	1枚(170g)	冷凍	780円 (税込842円)	1	95
	96	本格お好み焼き・豚いか玉	1枚(200g)	冷凍	450円 (税込486円)	1	96

選べる食卓宅配便 アンケート

2024年

4月

お客様からいただいた貴重なご意見は、今後のメニュー作成に反映させていただきますので、是非アンケートのご協力をお願いいたします。
ご記入後、切り離してふれあいさんにお渡しください。

アンケートにご協力頂いたお客様の中から抽選で

20名様に
プレゼント



とちの星

180g
×3個入

※プレゼントの内容は、変更となる場合がございますので予めご了承ください。

応募方法: 本アンケート用紙を切り離してふれあいさんにお渡しください。

応募期間: 2024年5月11日(土)まで (当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。)

※イメージ写真です。

① 今月(4月)の食材はいかがでしたでしょうか。ご意見をお聞かせください。

●良かった商品

1. [理由]

2. [理由]

3. [理由]

●良くなかった商品

1. [理由]

2. [理由]

3. [理由]

② その他JAふれあい食材についてお気づきの点やご意見・ご質問がありましたらご記入ください。

住所 〒	一 郡 市	町	電話番号 () -	氏名
ご注文内容 (○をお付けください) おすすめセレクト ・ 個別に選択			食事をされる方 (○をお付けください・複数回答可) 10歳未満・10歳代・20歳代・30歳代・40歳代 50歳代・60歳代・70歳代・80歳代・90歳代以上	JA名

ご協力ありがとうございました。

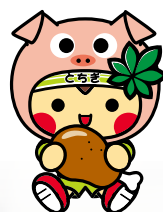
ご記入頂きました情報は、JAふれあい食材の商品改善、サービスの提供のご案内に利用する以外は、使用しません。
また、ご承諾いただいた範囲内において、アンケートの一部を誌面でご紹介させていただく場合があります。

4月

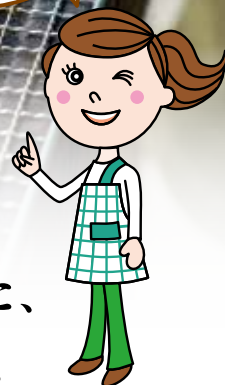
味の歳時記

第1弾

とちぎ和牛&バーベキュー



お楽しみに♪



栃木の豊かな自然と生産農家の愛情により育まれた、とちぎブランドの肉をこの機会にぜひお試しください。

お申し込み、お問い合わせは
各食材センターへ

那須町・那須塩原市・大田原市

◆なすの食材センター
(JAなすの)
☎ 0287-63-2524
☎ 0120-202-618

宇都宮市・上三川町・下野市(旧南河内町)

◆宇都宮食材センター
(JAうつのみや)
☎ 028-613-4122
☎ 0800-800-4595

日光市・鹿沼市・栃木市(旧西方町)

◆かみつが食材センター
(JAかみつが)
☎ 0289-60-2911
☎ 0800-800-4592

那須烏山市・那珂川町

矢板市・塩谷町・さくら市・
高根沢町

◆さくら食材センター
(JAなす南・JAしおのや)
☎ 028-681-5040
☎ 0800-800-4594

真岡市・益子町・市貝町・茂木町・芳賀町

◆はが野食材センター
(JAはが野)
☎ 0285-70-1266
☎ 0800-800-4593

栃木市(旧栃木市・旧大平町)
(旧藤岡町・旧都賀町)
(旧岩舟町)

下野市(旧国分寺町・旧石橋町)
壬生町・小山市・野木町

◆県南食材センター
(JAしもつけ・JAおやま)
☎ 0285-30-5660
☎ 0800-800-4590

佐野市・足利市

◆県南食材センター(安足)
(JA佐野・JA足利)
☎ 0283-27-1328
☎ 0800-800-4591



JAグループ栃木

みんなのよい食プロジェクト
食は日本の未来 JAグループ

やっぱり国産がいいね!
日本を、もっと食べよう!

～JAふれあい食材は国産農畜産物を推進しています～

公式SNSもチェック!!



Instagram



X (旧Twitter)

各センターが不在の場合は

JA全農 東日本生活事業所 栃木推進課 お客様相談窓口

までご連絡ください。



JA全農 東日本生活事業所 栃木推進課 お客様相談窓口

☎ 0120-915-201

受付時間 月曜～金曜 8:40～12:00
13:00～17:00

土曜・日曜・祝日はご利用できません

乱丁・落丁の場合はおとりかえいたします。